

Quiche Feuilletée aux Chicons et au Vieux Bruges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1
- CHICON(S)	600g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	200g
- LARDONS	250g fumés
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- LAIT	150 ml
- OEUF(S)	4
- GRUYÈRE RAPÉ	100g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur puis taillez en tronçons.
- Coupez le vieux Bruges en dés.
- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites sauter les chicons dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement.
- Entre temps, faites griller les lardons à sec dans une poêle chaude.
- Intégrez-les aux chicons caramélisés ainsi que les dés de fromage.
- Répartissez le tout sur la pâte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème et gruyère râpé. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Versez le mélange aux œufs sur la quiche.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pour 18 minutes.

